

Konferensmeny

Förmiddagsfika

Ostfralla med kaffe/te

Lunch

En skål med trädgårdssallad

Örtbakad torsk med bladspenat, gräslöksås och potatispuré

Spättafilé med rostade betor, blåmusslor och gräslöksås

Stekt kummel med kräftsås, svartkål och sparrispotatis

Kalvstek med dragonsky, svartrot och potatiskaka

Kyckling med jordärtskockssås och rostade rotfrukter

Bönkaka med sötpotatis, skogssvamp och grönkål

Kaffe med sötsak

Eftermiddag

Kaffe med bakverk

Pris

Vid beställning från våra menyer gäller en meny för hela sällskapet.

Vi tillgodoser givetvis specialkost vid behov. Minimum: 20 personer.

Pris konferensmeny: 275 kr/pers

Frukt och karameller under dagen 25 kr/pers

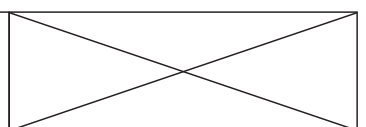
Mineralvatten räknas av efter åtgång 25 kr/st

Presenterade priser är exkl moms.



Röhsska

Museum of Design
and Craft



Konferensmeny

All in

Förmiddagsfika

Ostfralla med kaffe/te, smoothie med frukt

Lunchbuffé: Grönsaksland, hav och gård

Buffé för er som vill ha en lätt, fräsch och god lunch med mycket från grönsakslandet: Serveras med tillbehör från havet och gården.

Välj tre varma alternativ för hela sällskapet från hav och gård

Krabbkaka med lime och chilyoghurt
Kyckling med sesam och teriaki
Kryddiga lammfärsspett med basilika
Kalvstek med tryffelsky
Pulled beef Jack Daniels style
Halstrad Lax
Bönburgare
Kikärtsbollar

Tillbehör

10 st olika sallader med grönsaker, baljväxter och kolhydrater
Dressingar
Smör, färskost och hembakat bröd

Kaffe med sötsak

Eftermiddag

Kaffe med två olika bakverk

Pris

Vid beställning från våra menyer gäller en meny för hela sällskapet. Vi tillgodoser givetvis specialkost vid behov. Minimum: 20 personer.

Pris konferensmeny: 375 kr/pers

Frukt och karameller under dagen 25 kr/pers

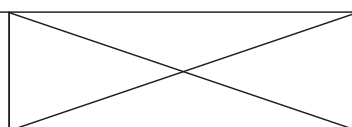
Mineralvatten räknas av efter åtgång 25 kr/st

Presenterade priser är exkl moms.



Röhsska

Museum of Design
and Craft



Lunchmeny

Varmrätter

Örtbakad torsk med bladspenat, gräslöksås och potatispuré

Spättafilé med rostade betor, blåmusslor och gräslöksås

Stekt kummel med kräftsås, svartkål och sparrispotatis

Kalvstek med dragonsky, svartrot och potatiskaka

Kyckling med jordärtskocksås och rostade rotfrukter

Bönkaka med sötpotatis, skogssvamp och grönkål

Tillbehör

Salladsskål, dryck, kaffe och liten kaka

Pris: 145 kr/pers

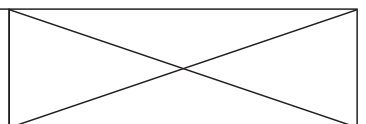
Vid beställning från våra menyer gäller en meny för hela sällskapet.
Vi tillgodoser givetvis specialkost vid behov. Minimum: 20 personer.

Presenterade priser är exkl moms.



Röhsska

Museum of Design
and Craft



Mingelmeny

Paj

Prästost	35 kr/st
Räkor	40 kr/st
Lax med forellrom	40 kr/st
Skogssvamp	35 kr/st

Tunnbrödsrulle

Renstek med tranbär	35 kr/st
Rökt lax med pepparrot	40 kr/st
Soyabitar med bönor	35 kr/st
Kyckling med saltorkad tomat	35 kr/st
Skagensallad	40 kr/st

Snittar

Räkor på grovt bröd	40 kr/st
Tupplevermousse på crostini	40 kr/st
Forellrom med creme fraiche	40 kr/st
Gulbeta med getost	35 kr/st
Brieost med honungsnötter	35 kr/st
Kallrökt lax med pepparrot	40 kr/st

Spett

Salami, oliv, kronärtskocka	40 kr/st
Melon, fetaost, rostad paprika	35 kr/st
Mozzarella, tomat, basilika	35 kr/st
Kyckling, svamp, fikon	40 kr/st

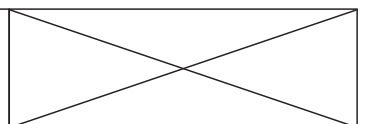
Vid beställning från våra menyer gäller en meny för hela sällskapet, vi tillgodoser givetvis specialkost vid behov. Minimum: 20 personer.

Presenterade priser är exkl moms.



Röhsska

Museum of Design
and Craft



Buffémener

Fredrik Paulsen

Rostade rotfrukter med rosmarin
Couscous med grönsaker
Grönsallad
Bakad blomkål med tryffelsmak
Tomat- och fetaostsallad med olive
Pastasallad med basilika och solrosfrön
Örtmarinerat kycklingbröst
Paprikakräm
Ost- och grönsakspaj
Bröd med vispat smör

Pris: 275 kr/pers

Coco Channels favoriter

Varmrökt lax
Skagensallad på mörkt bröd
Vinkokta blåmusslor
Prästostpaj
Skaldjurspannacotta
Västkustpaté med forellrom
Kalvrostbiff med friterad grönkål
Sparrispotatis
Bröd med vispat smör

Pris: 375 kr/pers

Josef Franks trädgård

Bönbiffar
Spetskålsdolmar
Trädgårdssallad
Couscous med broccoli
Caprese
Rosmarin rostade rotfrukter
Oliver med kronärtskocka och rostad paprika
Persiljehummus
Bröd med färskost

Pris: 275 kr/pers

Pris

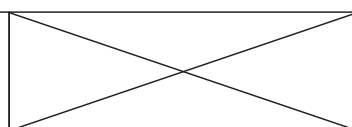
Vid beställning från våra menyer gäller en meny för hela sällskapet.
Vi tillgodoser givetvis specialkost vid behov. Minimum: 20 personer.

Presenterade priser är exkl moms.



Röhsska

Museum of Design
and Craft



Menyer 3-rätters

Taste of Vivienne

Pilgrimsmussla med sparris, forellrom brödkrisp och örthollandais
Rimmad Torskrygg med bladspenat hummersås och potatispuré
Chokladbakelse med hallon

Estrid Erikssons meny

Räkor med jordärtskocka kallrökt torsk och friterad grönkål
Örtbakad fisk efter säsong med tångsaltad vinsås, ostronskivling, potatiskaka
Jordgubbar i smördeg med kondenserad mjölk

Röhss smakfulla meny

Limemarinerad lax med fänkål, blomkålpuré och hyvlad prästost
Hängmörad ryggbiff, rödvinssky, rotfruktskaka och små grönsaker
Kardemummakräm med syltade bär och mandelflarn

Gourmand Gaultier

Rökt ankbröst med tupplever rostade solrosfrön och tryffelvinägrett
Hjortrostbiff med portvinssky, skogssvamp och potatis croquette
Äppelkaka med vaniljkräm

Falk Simons trädgård

Gulbetsterrine med getost, kronärtskocka och rostad paprika
Medaljong på Mungböna med svartkål gräslöksås och sötpotatis
Ostkaka med passionsfrukt och cocoskräm

Menu of Memphisgroup

Skogssvamp i filodeg med trädgårdsallad och grönärtspesto
Marinerad äggplanta med palsternacka, bakad blomkål och stompad potatis
Hjortronpannacotta med krossade kakor och mynta

Pris

Vid beställning från våra menyer gäller en meny för hela sällskapet.
Vi tillgodoser givetvis specialkost vid behov. Minimum: 20 personer.

Pris konferensmeny: 495 kr/pers

Presenterade priser är exkl moms.



Röhsska

Museum of Design
and Craft

